

# Mode d'emploi

## CookTop V2000 I604

Plan de cuisson à induction

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

**Tenez compte des consignes de sécurité.**

**Modifications**

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

**Domaine de validité**

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type
CookTop V2000 I604	CTI2T-31159

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>Élimination</b>	<b>23</b>
1.1	Symboles utilisés .....	4	<b>9</b>	<b>Index</b>	<b>25</b>
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	<b>10</b>	<b>Notes</b>	<b>26</b>
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	5	<b>11</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>27</b>
1.4	Consignes d'utilisation.....	5			
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>8</b>			
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>8</b>			
3.1	Aperçu des appareils.....	8			
3.2	Eléments de commande et d'affichage .....	8			
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	9			
3.4	Détection de la présence d'une casserole.....	9			
3.5	Ustensiles de cuisson.....	10			
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	<b>12</b>			
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil .....	12			
4.2	Régler une zone de cuisson .....	12			
4.3	Déclencher la zone de cuisson .....	12			
4.4	Indication de chaleur résiduelle.....	12			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	12			
4.6	PowerPlus .....	13			
4.7	Départ rapide automatique.....	14			
4.8	Durée de fonctionnement .....	14			
4.9	Minuterie.....	16			
4.10	Sécurité enfants .....	16			
4.11	Fonction de restauration .....	17			
4.12	Pause de cuisson .....	17			
4.13	Protection pour le nettoyage .....	18			
4.14	Bip de touche .....	18			
<b>5</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>19</b>			
5.1	Produits de nettoyage.....	20			
<b>6</b>	<b>Eliminer soi-même des dérangements</b>	<b>21</b>			
6.1	Messages de dérangement.....	21			
6.2	Autres problèmes éventuels.....	23			
<b>7</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>23</b>			
7.1	Fiche technique du produit.....	23			

# 1 Consignes de sécurité

## 1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
  - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

## 1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

### 1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- AVERTISSEMENT: si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas unique-

ment par le biais de la détection de la présence d'une casserole.

- AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le plan de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: ne posez jamais d'objets sur le plan de cuisson en raison du risque d'incendie.
- AVERTISSEMENT: surveillez toujours la cuisson. Les cuissons plutôt courtes doivent être surveillées pendant toute leur durée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

### 1.4 Consignes d'utilisation

#### Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.
- Eliminez l'emballage conformément aux prescriptions locales.

### Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après l'arrêt de l'appareil, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement à la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant d'effectuer p. ex. des travaux de nettoyage.

### Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou tout autre implant ou appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous en informer auprès d'un service médical spécialisé compétent.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.

### Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamme facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les surfaces du plan de cuisson pouvant être touchées peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson.

### Attention, risque de blessure!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne perçoivent généralement pas le danger lié à l'utilisation d'appareils électriques. Faites preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, car ils pourraient se blesser.

### Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux. Risque d'asphyxie! Tenez les emballages hors de portée des enfants et des animaux.

## Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir complètement. N'y déposez pas de vaisselle. Ne l'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Evitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment sucré ou jus ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface risque d'être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage approprié, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Pousser des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique la raye. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.

- Le plan de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal d'y observer des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir, utilisé dans les montres, peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la meilleure qualité disponible sur le marché actuellement.

## 2 Première mise en service

**!** L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

**!** Tous les autocollants doivent être retirés avant la première mise en service.

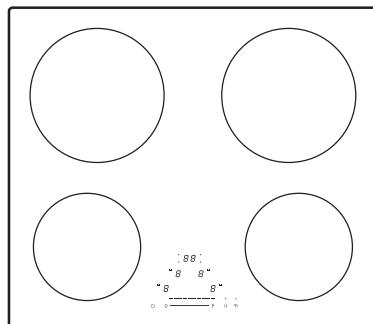
**!** Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

## 3 Description de l'appareil

### 3.1 Aperçu des appareils

CookTop V2000 I604

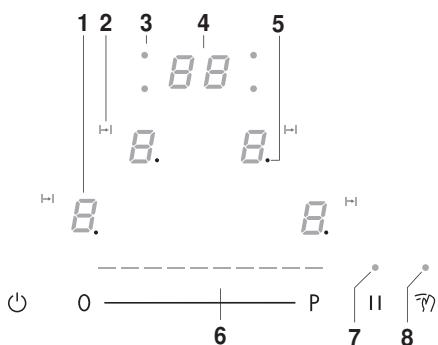
- 2 zones de cuisson ø 200 mm (arrière)
- 2 zones de cuisson ø 160 mm (avant)



### 3.2 Eléments de commande et d'affichage

Touches

- ∅ Appareil MARCHE/ARRET
- 0 — Slider (pour régler le niveau de puissance)
- P PowerPlus
- II Pause de cuisson ACTIVATION/DESACTIVATION et fonction de restauration
- ⌚ Protection pour le nettoyage ACTIVATION/DESACTIVATION
- B Sélection d'une zone de cuisson
- BB Durée de fonctionnement/minuterie



## Affichages

- |   |  |
|---|--|
| 1 Niveau de puissance de la zone de cuisson                     | 5 Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée |
| 2 Durée de fonctionnement activée                               | 6 Niveau de puissance                              |
| 3 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement | 7 Pause activée/restauration disponible            |
| 4 Durée de fonctionnement/minuterie                             | 8 Protection pour le nettoyage activée             |

## 3.3 Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des plans de cuisson à induction diffère fortement de celui des plans de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un plan magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds. Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les plans de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- offrent une grande efficacité énergétique
- peuvent être réglés avec précision
- sont sûrs
- sont puissants

 Un plan de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond complètement aimantable.

## 3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Celui-ci détecte les ustensiles de cuisson adaptés, dotés d'un fond aimantable et compatibles avec l'induction.

Pour procéder à la cuisson, l'ustensile de cuisson doit être positionné au centre de la zone de cuisson appropriée.

 Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
  - la zone de cuisson se désactive;
  - l'affichage passe de  à 
  - l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

### 3.5 Ustensiles de cuisson

#### Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable ( $\varnothing 10$  à  $22$  cm) peut être utilisé sur un plan de cuisson à induction.

Cela peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le plan de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non en alternance avec le niveau de puissance.
- Sur le plan de cuisson, seul le niveau de puissance réglé s'allume.

**Ne chauffez pas un ustensile de cuisson inappropriate avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet similaire. Cela pourrait endommager le plan de cuisson.**

Fond sandwich						
Fond capsule						
Matériau multicouche						
Fond intégré						
Fonte						
Fonte émaillée						
Acier émaillé						

Légende:



Répartition de chaleur



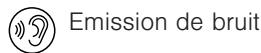
Acier



Vitesse de réaction



Aluminium



Emission de bruit



Email



Entretien



Bien



Poids



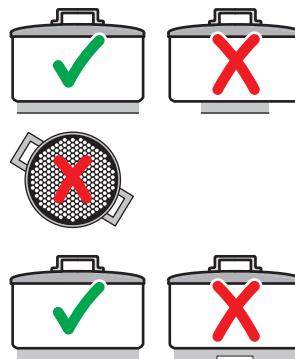
Satisfaisant



Défavorable

## Indications générales sur les ustensiles de cuisson

- ▶ Il faut veiller à ce que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson corresponde autant que possible à celui de l'ustensile de cuisson.
- ▶ Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond intégré car ils ne fonctionnent pas sur tous les plans de cuisson à induction.
- ▶ Certains plans de cuisson à induction disposent des fonctions «faire fondre», «maintien au chaud» ou «mijoter». Pour utiliser ces dernières, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ne présentent pas de cavité dans le fond.
- ▶ Les poignées creuses et avec de mauvais points de contact peuvent émettre d'importants bruits de siffllements.
- ▶ L'adhérence des ustensiles de cuisson diminue pendant le fonctionnement. De ce fait, ils peuvent se déplacer légèrement.
- ▶ Les casseroles à paroi épaisse amortissent les vibrations et réduisent les émissions de bruit.



## Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez des couvercles qui ferment bien.
- Adaptez le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments.

## Ustensiles de cuisson revêtus

- Utilisez au maximum le niveau de puissance «7» pour le rôtissage.
- Les ustensiles de cuisson avec revêtement peuvent être utilisés à un niveau supérieur à «7» uniquement si le fond est entièrement recouvert de liquide.
  - Dans le cas contraire, le revêtement pourrait surchauffer et être endommagé.

 **Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec PowerPlus.**

## Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve en aucune manière perturbé.

 Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si des bruits très forts sont générés, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

## 4 Utilisation

### 4.1 Enclever et déclencher l'appareil

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
  - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
  - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: Effleurer la touche .

### 4.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  -  clignote sur l'affichage correspondant au niveau de puissance.
  - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

 Les réglages pour une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que le point de sélection correspondant est allumé.

Dès que ce point s'éteint, il faut à nouveau sélectionner la zone de cuisson.

### 4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance  sur le slider.
  - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

### 4.4 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant  reste allumé après l'arrêt.

Si le plan de cuisson est allumé,

- l'affichage alterne entre  et  lorsqu'un ustensile de cuisson se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle;
-  est allumé lorsqu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle.

### 4.5 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif	Steaks
P	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

## 4.6 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque la fonction PowerPlus est activée, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 7 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

### Activer PowerPlus

- Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer le slider — P.
  - P** s'allume sur l'écran.
  - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** au bout de 7 minutes.

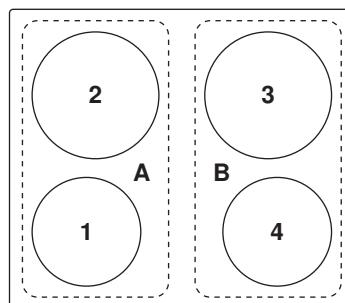
 PowerPlus s'arrête si l'ustensile de cuisson est retiré. PowerPlus se poursuit dès que l'ustensile est reposé sur la zone de cuisson.

### Arrêter PowerPlus avant terme

- Effleurer la touche **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

### Gestion de la puissance

La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.



PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A*		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	1	2		3	4
1	<b>P</b>	<b>B</b>	3	<b>P</b>	<b>7</b>
2	7	<b>P</b>	4	<b>B</b>	<b>P</b>

\* Niveaux de puissance maximum disponibles pour les zones de cuisson

 Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se désactive.

## 4.7 Départ rapide automatique

 **Surveiller l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!**

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative Départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance «9». Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.

 La fonction Départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

### Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Maintenir enfoncé sur le slider le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
  - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique  et le niveau de puissance en alternance.
  - Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

### Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

## 4.8 Durée de fonctionnement

 **Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!**

La durée de fonctionnement permet d'arrêter automatiquement la Zone de cuisson après une durée réglée (1 – 99 min).

### Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.
- ▶ Effleurer la touche  .
  -  clignote pendant 10 secondes sur l'écran.
  - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
  - Le symbole  s'allume.
- ▶ Régler le chiffre des unités de la durée de fonctionnement à l'aide du slider 0 — P.
- ▶ Effleurer la touche  et enregistrer le chiffre des unités.
- ▶ Régler le chiffre des dizaines de la durée de fonctionnement à l'aide du slider 0 — P.
- ▶ Effleurer la touche  et enregistrer le chiffre des dizaines.

 Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche 0 ou P.

Pour régler la position avant de la durée de fonctionnement, effleurer une nouvelle fois la touche **B8**.

- Si la touche 0 est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur **00** et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
- Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

## Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **B8**.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement à l'aide du slider 0 — P.
  - Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

## Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **B8**.
- ▶ Maintenir pressée la touche 0 pendant 1 seconde.
  - La durée de fonctionnement est réglée sur **00**.
  - Un signal acoustique retentit tant que la touche 0 est pressée.
  - La zone de cuisson continue de fonctionner.

## Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée,
- la zone de cuisson correspondante se déclenche,
- un signal acoustique retentit,
- **00**, le symbole I→I et le niveau de puissance **0** clignotent.

- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

## Plusieurs durées de fonctionnement

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage tant qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson s'allume;
- le symbole I→I s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.

## 4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 – 99 min).

Il ne peut être réglé que si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement.

Il est possible d'enclencher une zone de cuisson lorsque la minuterie fonctionne. Il n'est toutefois pas possible de régler une durée de fonctionnement.

### Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
  - ▶ Effleurer la touche **BB**.
    - **BB** clignote pendant 10 secondes sur l'écran.
  - ▶ Régler la durée de la minuterie à l'aide du slider **0 — P**.
    - La zone gauche du slider **0 —** sert de touche Moins.
    - La zone droite du slider **— P** sert de touche Plus.
-  Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en appuyant longuement sur la touche **0** ou **P**.  
Pour régler la position avant de la minuterie, effleurer une nouvelle fois la touche **BB**.
- Si la touche **0** est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur **BB** et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
  - La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Modifier la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
  - La durée restante de la minuterie est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Régler la durée de la minuterie à l'aide du slider **0 — P**.
  - La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement:

- ▶ Mettre l'appareil en marche, puis l'arrêter.

Si une zone de cuisson est en fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Maintenir pressée la touche **0** pendant 1 seconde.
  - La minuterie est réglée sur **BB**.
  - Un signal acoustique retentit tant que la touche **0** est pressée.

### Temps écoulé

Les zones de cuisson ne sont pas arrêtées, un signal acoustique retentit et **BB** clignote sur l'affichage.

## 4.10 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

### Activer la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **30**.
  - Un signal sonore retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II**.
  - Un signal sonore retentit.
  - La sécurité enfants est maintenant activée.
  - **0** s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

### **Commande avec sécurité enfants active**

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **30**.
  - Un signal acoustique retentit.
  - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

Après le déclenchement du plan de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

### **Désactiver la sécurité enfants**

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **30**.
  - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **30**.
  - Un double signal acoustique retentit.
  - La sécurité enfants est maintenant désactivée.
  - **0** clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

## **4.11 Fonction de restauration**

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche **0**, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Le point lumineux de la touche **II** clignote.
- ▶ Effleurer la touche **II**.

## **4.12 Pause de cuisson**

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance **0** pour une durée maximum de 10 minutes.

Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

- ▶ Effleurer la touche **II**.
  - Le point lumineux de la touche **II** s'allume.
  - Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à **0**.
  - La durée de fonctionnement est interrompue.
  - La minuterie continue de fonctionner.
  - Toutes les touches à l'exception de **0**, **II** et **30** sont désactivées.

 Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil s'arrête complètement.

- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II** pour continuer la cuisson.
- Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

## 4.13 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, p. ex. lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

- ▶ Effleurer la touche .

  - Le point lumineux de la touche  s'allume.

- ▶ La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche  ou automatiquement au bout de 30 secondes.
  - Toutes les touches à l'exception de  et  sont désactivées.
- ▶ Déclencher les signaux acoustiques en effleurant une touche quelconque.

 L'appareil peut être arrêté à tout moment en effleurant la touche .

## 4.14 Bip de touche

Cette fonction permet d'enclencher ou d'arrêter de façon permanente le bip de touche. Le bip de touche ne peut être modifié que lorsqu'aucune zone de cuisson n'est active et que la minuterie n'est pas enclenchée. Les bips suivants restent activés même lorsque la fonction de bip de touche est inhibée:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Signal de mise en marche</li> <li>▪ Signal d'arrêt</li> <li>▪ Fin de la durée de fonctionnement</li> <li>▪ Fin de la minuterie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Signaux d'erreur</li> <li>▪ Signaux acoustiques lors de l'activation, du contournement et de la désactivation de la sécurité enfants</li> </ul> |
|--|--|

Le réglage reste enregistré après une panne de réseau.

### Activation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .

  - Un signal sonore retentit.

- ▶ Effleurer le slider O — P dans les 3 secondes qui suivent.
  - Un signal sonore retentit.
  -  s'affiche à l'écran de la minuterie.
- ▶ Effleurer à nouveau la zone droite du slider O — P.
  - Un signal sonore retentit.
  -  s'affiche à l'écran de la minuterie.
  - Le bip de touche est activé.
- ▶ Les options suivantes sont proposées à la sélection pour sauvegarder le réglage:
  - Attendre 10 secondes.
  - Arrêter (voir page 12) l'appareil.
  - Effleurer simultanément les touches  et .

## Désactivation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **70**.
  - Un signal sonore retentit.
- ▶ Effleurer le slider **O — P** dans les 3 secondes qui suivent.
  - Un signal sonore retentit.
  - **I** s'affiche à l'écran de la minuterie.
- ▶ Effleurer à nouveau la zone gauche du slider **O — P**.
  - Un signal sonore retentit.
  - **O** s'affiche à l'écran de la minuterie.
  - Le bip de touche est désactivé.
- ▶ Les options suivantes sont proposées à la sélection pour sauvegarder le réglage:
  - Attendre 10 secondes.
  - Arrêter (voir page 12) l'appareil.
  - Effleurer simultanément les touches **II** et **70**.

## 5 Entretien et maintenance



**De préférence, nettoyez l'appareil lorsqu'il a refroidi.**

**Risque de brûlure!**

Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



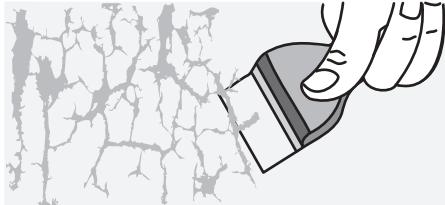
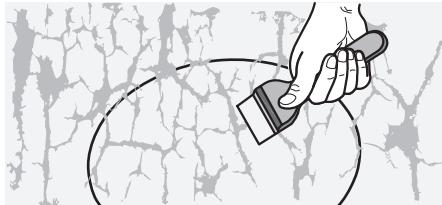
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du râcloir.
- ▶ Eliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Eliminez les matières plastiques fondues lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Eliminez à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de vinaigre doux ou du jus de citron. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.
- ▶ Pour l'élimination des salissures tenaces, il est possible d'utiliser un Produits de nettoyage (voir page 20) approprié.

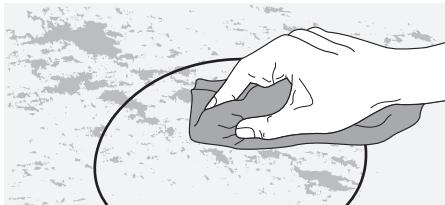
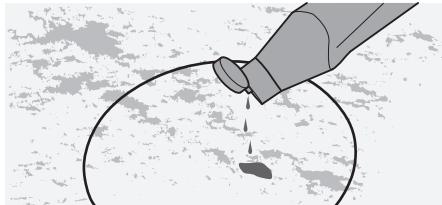
## Nettoyage

Respectez les indications de nettoyage ci-après pour obtenir un résultat satisfaisant.

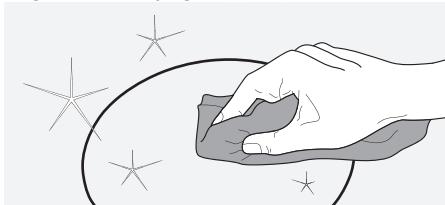
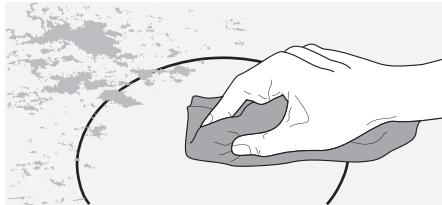
- ▶ Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- ▶ Versez quelques gouttes de Produits de nettoyage (voir page 20) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.



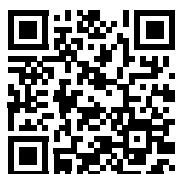
- ▶ Frottez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge de nettoyage appropriée.



### 5.1 Produits de nettoyage

#### Vitrocéramique en verre standard

- ▶ Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique.



## 6 Eliminer soi-même des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message et numéro E) et appeler le service après-vente ou bien le signaler en ligne.

### 6.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Solution
clignote en alternance avec le niveau de puissance	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction.</li> <li>▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable (voir page 10).</li> <li>▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.</li> </ul>
- est allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sécurité enfants est activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants.</li> <li>▶ Désactiver la sécurité enfants (voir page 16).</li> </ul>
Un signal acoustique continu retentit et  clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.</li> <li>▪ Un objet se trouve sur le panneau de commande ou un aliment s'y est déversé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé.</li> <li>▶ Effleurer le slider.             <ul style="list-style-type: none"> <li>–  s'éteint et le signal acoustique continu s'arrête.</li> </ul> </li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>
clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laisser refroidir la zone de cuisson.</li> <li>▶ Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson.</li> <li>▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.</li> </ul>
clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coupure de l'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Valider l'indication en effleurant une touche quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>

Affichage	Cause possible	Solution
<b>E r</b> ou <b>E</b> est allumé ainsi qu'un chiffre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une erreur interne est surveillée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noter le numéro d'erreur.</li> <li>Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique.</li> <li>Appeler le service après-vente.</li> </ul>
<b>E</b> et <b>B</b> sont allumés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air.</li> <li>Aération défectueuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlever les objets dans le tiroir sous le plan de cuisson.</li> <li>Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche.</li> <li>Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.</li> </ul>
<b>H</b> et <b>D</b> clignotent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.</li> <li>La zone de cuisson, occupée par une casserole, est chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activer de nouveau la zone de cuisson si besoin.</li> </ul>

 Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'appareil désactive automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt se effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5
Arrêt de sécurité après h:min	8:40	6:40	5:20	4:20	3:30
	6	7	8	9	
	2:50	2:20	1:50	1:30	

## 6.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans restent éteints.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.</li> <li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.</li> <li>▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacer le fusible.</li> <li>▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.</li> <li>▶ Noter le SN de l'appareil.</li> <li>▶ Contacter le service après-vente.</li> <li>▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.</li> </ul>

# 7 Caractéristiques techniques

## 7.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31159			
Désignation de type GK		CTI2T-31159			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	ø 20	ø 16
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	174,5	167,7	163,5	175,3
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	170,2			

# 8 Élimination

## 8.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

## 8.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

### 8.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

# 9 Index

## A

Aperçu de l'appareil .....	8
Appareil	
Activer et désactiver .....	12
Elimination .....	24
Arrêt de sécurité .....	22

## B

Bip de touche	
Activation .....	18
Arrêt .....	19
Brèves instructions .....	28

## C

Caractéristiques techniques .....	23
Consignes de sécurité	
Consignes de sécurité .....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Contrat d'entretien .....	27
Cuisson économique .....	11

## D

Départ rapide automatique .....	14
Arrêt anticipé .....	14
Dérangements .....	21
Désignation du modèle .....	2
Détection de la présence d'une casserole	
.....	9
Domaine de validité .....	2
Durée de fonctionnement .....	14
Arrêt anticipé .....	15
Modification .....	15
Plusieurs durées de fonctionnement	
.....	15
Réglage .....	14
Temps écoulé .....	15

## E

Eléments de commande et d'affichage	
Affichages .....	9
Touches .....	8
Élimination .....	23
Emission de bruits pendant la cuisson	
.....	11
Entretien et maintenance .....	19
Etiquette de raccordement .....	27

## F

Fiche technique du produit .....	23
Fonction de restauration .....	17

Fonctionnement des plans de cuisson à induction .....	9
---	---

## M

Minuterie .....	16
Arrêt anticipé .....	16
Modification .....	16
Réglage .....	16

## N

Notes .....	26
Numéro de série (SN) .....	27

## P

Pause de cuisson .....	17
PowerPlus .....	13
Activation .....	13
Arrêter avant terme .....	13
Première mise en service .....	8
Problèmes .....	21
Produits de nettoyage	
Vitrocéramique .....	20
Protection pour le nettoyage .....	18

## Q

Questions .....	27
-----------------	----

## S

Sécurité enfants .....	16
Activation .....	16
Arrêt .....	17
Commande avec sécurité enfants active .....	17
Service et assistance .....	27
Symboles .....	4

## T

Témoin de chaleur résiduelle .....	12
Type .....	2

## U

Ustensiles de cuisson .....	10
Ustensiles de cuisson avec revêtement .....	11

## 10 Notes

## 11 Service et assistance

 Le chapitre «Eliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficieriez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

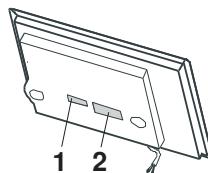
**SN:** \_\_\_\_\_ **Appareil:** \_\_\_\_\_

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du plan de cuisson.

- 1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)
- 2 Etiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est présente. Elle doit être collée sous le plan de cuisson dans le meuble encastré.



### Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

### Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi!

## Mise en marche de l'appareil

- Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

## Réglage de la zone de cuisson

- Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
  - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

## Désactivation de la zone de cuisson

- Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer le slider 0 — P.

## Arrêt de l'appareil

- Effleurer la touche .



1146947-04

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug  
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61  
[info@vzug.com](mailto:info@vzug.com), [www.vzug.com](http://www.vzug.com)  
Centre de service: tél. 0800 850 850

